ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№10 (18) МАЙ 2007

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

соусы, дипы и чатни



ISSN 1819-9488






CHIN-SU

Искусство вкуса

Правильный подбор соусов имеет большое значение, так как от этого зависит вкус, внешний вид и питательность пищи. Кухня народов Востока таит в себе множество секретов и традиций.

CHIN-SU - соусы восточной кухни.
Они созданы по традиционным восточным рецептам.



Соус "CHIN-SU" Чили с ананасом

В этом соусе острота перцев чили смягчается сладко-кисловатым вкусом ананаса.

Соус прекрасно подходит ко всем блюдам из птицы, особенно к блюдам из курицы. Можно использовать его как для приправы готового блюда, так и в процессе приготовления.



Соус "CHIN-SU" Чили с чесноком

Перец чили и чеснок, соединившись в этом соусе, великолепно подойдут к блюдам из мяса.

Отличная приправа к жареному мясу и шашлыку, причём соус можно добавлять как к готовому блюду, так и при мариновании мяса для придания остроты и аромата.



Соус "CHIN-SU" Чили с алычой

В этом соусе удивительно гармонично соединились острота перцев чили и терпкий вкус спелой восточной сливы алычи.

Прекрасно подходит к мясу и разнообразным гарнирам, особенно к рису или плову. Можно использовать как для приправы готового блюда, так и в процессе приготовления.



Соус "CHIN-SU" Чили острый

Классический острый соус, прекрасно дополняет блюда из мяса, особенно из свинины.

Замечательно подходит к холодцу вместо хрена, добавляет остроту и аромат супам. Можно использовать как для приправы готового блюда, так и в процессе приготовления.

Красные жгучие перцы чили - основа чили соусов CHIN-SU. Перцы чили богаты витаминами А и С. Они укрепляют иммунную систему, улучшают кровообращение и снижают стресс.



Соус "CHIN-SU" Томатный барбекю

Нежный томатный соус с натуральным луком и ароматными специями. Прекрасная приправа к мясу, сарделькам, сосискам. Отлично подходит к макаронам, гречке, омлету и жареному картофелю.

Красные спелые томаты - основа этого соуса. Томаты содержат большое количество органических кислот, которые необходимы нашему организму для нормальной работы. В томатах содержится вещество ликопин, которое является очень сильным натуральным антиоксидантом. Он заметно снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний.

CHIN-SU
Искусство Вкуса

ООО "Торговый Дом Кухня без Границ",
121357, Москва, ул. Верейская, д. 29,
"Верейская Плаза - 2", 6-й этаж,
тел. +7 495 644-32-32
www.kbg-food.ru

Санкт-Петербург: (812) 335-93-33
Владивосток: (4232) 300-538
Краснодар: (861) 222-69-38, 222-69-75
Новосибирск: (383) 271-79-38, 271-47-14



Дорогие друзья!

По французской поговорке архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, а повар – соусом. Конечно, наивно полагать, что с соусом можно съесть любую гадость. Хотя правильно подобранный соус действительно улучшит вкус блюда и при этом не забьет, а подчеркнет его вкусовые качества.

Дипы – это соусы консистенции густой сметаны, в них обмакивают порезанные на брусочки или наколотые на шпажку сырые овощи, фрукты, а также чипсы, крекеры и т. д.

Очень популярные ныне индийские приправы чатни готовят из фруктов (реже из овощей) с добавлением большого количества пряностей. Чатни настолько вкусны, что их можно есть просто ложкой. Но мы советуем использовать их и по назначению – к мясу, рыбе или птице.

Ну и напоследок о десертных соусах. Это не только вкусно и изысканно, но и очень удобно! Ручаемся, с клубничным или шоколадным соусом тарелка с манной или овсяной кашей будет «подчищена» до блеска.

Желаем успехов.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- ● легкие рецепты
- ●● рецепты средней сложности
- ●●● рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет



содержание



красный основной соус

M≈

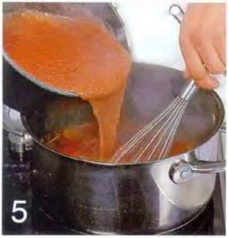
Этот соус является основой для нескольких десятков самых различных соусов к блюдам из мяса, птицы, рыбы, яиц и овощей. Крепкий бульон из костей лучше приготовить заранее. Кстати, если его перелить в бутылку и плотно закрыть, он простоит в холодильнике несколько дней.













ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** говяжьих костей
- **2** морковки
- **2** луковицы
- **1** корень петрушки или 0,25 корня сельдерея
- **4** горошины черного перца
- **1** лавровый лист
- **2 ч. л.** соли
- **4** помидора
- **2 ст. л.** жира
- **0,3** стакана муки

Время подготовки: 5 часов 30 мин.
Время приготовления: 1 час 40 мин.
Объем: 1,5 л
На весь объем: 667,4 ккал
белки – 14,9 г, жиры – 31,8 г, углеводы – 80,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Кости вымыть, обсушить, выложить на противень. Поставить кости в духовку и готовить, периодически переворачивая, 1 ч.

2 Переложить кости в большую кастрюлю, влить 3 л воды. Добавить 1 морковку и 1 луковицу, обжаренные на сухой сковороде, корень петрушки, горошины черного перца, 1 лавровый лист и соль. Довести до кипения, снять пену. Закрыть кастрюлю крышкой и варить на среднем огне 4 ч. Вынуть кости из кастрюли, бульон процедить. Дать остыть. С остывшего бульона снять весь жир.

3 На следующий день **приготовить овощную заправку**. Помидоры вымыть. Ошпарить их кипятком и снять кожицу. Измельчить помидоры в блендере. Оставшиеся морковь и лук очистить и крупно нарезать. Растопить в сковороде жир и обжарить в нем овощи до коричневого цвета, 5 мин. Добавить измельченные помидоры, варить на среднем огне, помешивая, 15 мин. Переложить овощи в большую кастрюлю.

4 Муку обжарить на сухой сковороде, 1,5 мин. Процеженный бульон довести до кипения. Непрерывно размешивая, всыпать муку. Уменьшить огонь до минимума и проварить 2 мин.

5 Добавить бульон в овощи и готовить на среднем огне, периодически помешивая, 1 ч.

6 Дважды процедить соус через мелкое сито.

соус бигарад
(на основе красного соуса)

ЧТО НУЖНО:

4 ст. л. апельсиновой цедры
1 небольшая луковица
0,5 стакана сухого красного вина
1,5 стакана красного соуса
1 ст. л. черносмородинового джема
2 ст. л. коньяка
0,5 стакана апельсинового сока

Время приготовления: 20 мин.
Объем: 350 мл
На весь объем: 383,3 ккал
белки – 6,0 г, жиры – 8,0 г, углеводы – 53,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсиновую цедру залить крутым кипятком и оставить на 5 мин. Затем откинуть на сито.

2 Лук очистить, измельчить и положить в сотейник. Влить вино и варить, пока объем жидкости не уменьшится наполовину.

3 Добавить красный соус, джем, коньяк и апельсиновый сок. Готовить на слабом огне 10 мин. Добавить цедру, перемешать и снять с огня.

Соус можно подавать как горячим, так и холодным – к мясу, утке или дичи.











соус римский
(на основе красного соуса)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм промыть, залить крутым кипятком и оставить на 10 мин. Затем откинуть на сито и еще раз промыть.

2 Уксус влить в сотейник, добавить сахар и варить, помешивая, до загустения, 4 мин.

3 Добавить красный соус и изюм. Готовить на слабом огне еще 10 мин.

Этот соус подается к мясу, птице, дичи, а также к языку и ветчине.



ЧТО НУЖНО:

50 г изюма без косточек
5 ст. л. 3%-ного уксуса
3 ст. л. сахара
250 мл красного основного соуса

Время приготовления: 25 мин.
Объем: 350 мл
На весь объем: 427 ккал
белки – 3,4 г, жиры – 5,3 г, углеводы – 91,4 г







основной белый соус, или бешамель

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** говядины с косточкой
- **1** морковка
- **1** луковица
- **1** корень петрушки
- **1** лавровый лист
- **2–3** горошины черного перца
- **2** горошины душистого перца
- **4 ст. л.** сливочного масла
- **1,5** стакана молока
- **0,3** стакана муки
- соль по вкусу

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 890 ккал
белки – 18,0 г, жиры – 62,4 г, углеводы – 64,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Луковицу, морковку и корень петрушки очистить, крупно нарезать. Мясо вымыть. Сложить все в кастрюлю, влить 1,5 л воды. Довести до кипения, снять пену, посолить, уменьшить огонь и варить 1,5 ч. За 10 мин. до окончания варки добавить лавровый лист и горошины черного и душистого перца.

2 Бульон процедить. Слить в чистую кастрюлю 1,5 стакана бульона.

3 В сковороде растопить сливочное масло. Постоянно помешивая, всыпать тонкой струйкой муку. Готовить, продолжая помешивать, пока смесь не приобретет золотистый цвет.

4 Кастрюлю с бульоном поставить на огонь. Выложить мучную смесь. Интенсивно перемешать, стараясь разбивать комки.

5 Влить молоко. Продолжая непрерывно перемешивать, довести соус до кипения. Посолить по вкусу, уменьшить огонь и варить соус 20 мин.

6 Процедить соус через мелкое сито.

В отличие от основного красного соус бешамель для разных блюд готовят по-разному. Для мяса его делают на мясном бульоне, для рыбы – на рыбном, а для мучных блюд – на одном молоке.
Молоко для этого соуса можно ароматизировать, добавляя в него при нагревании лавровый лист, пряные травы, различные специи.



соус супрем
(на основе белого соуса)

ЧТО НУЖНО:

- **6–8** шампиньонов
- **1** стакан мясного бульона
- **1,5** стакана соуса бешамель на мясном бульоне
- **1** стакан сливок жирностью 33%
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 1718 ккал
белки – 28,4 г, жиры – 145,9 г, углеводы – 72,9 г







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать тонкими пластинами. Сложить в кастрюлю, влить мясной бульон, довести до кипения и варить на сильном огне без крышки 20 мин. Объем жидкости должен уменьшится наполовину.

2 Размешивая, влить в кастрюлю соус бешамель, варить на слабом огне 10 мин. Добавить сливки и готовить еще 5 мин. Посолить, поперчить по вкусу и снять с огня.

Соус супрем подают к телятине, нежирной ветчине, курице, индейке, овощным оладьям.



соус морнэ
(на основе белого соуса)

ЧТО НУЖНО:

- **2** стакана соуса бешамель на рыбном бульоне
- **6 ст. л.** тертого швейцарского сыра
- **4 ст. л.** сливок жирностью 33%
- **1** желток
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 1455 ккал
белки – 42,9 г, жиры – 113,2 г, углеводы – 66,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Соус бешамель разогреть в сотейнике. Добавить тертый сыр и готовить, постоянно помешивая, пока сыр полностью не расплавится.

2 Влить сливки.

3 Продолжая мешать, добавить в соус желток. Готовить на слабом огне 7 мин., не давая соусу кипеть.







соус мадера

ЧТО НУЖНО:

1 апельсин
0,5 стакана сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала
1 стакан вина мадера

Время приготовления: 20 мин.
Объем: 200 мл
На весь объем: 568,2 ккал
белки – 1,9 г, жиры – 0,2 г, углеводы – 139,7 г


1


2


3



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсин вымыть, разрезать пополам, отжать сок. Цедру сохранить. Сахар и крахмал высыпать в сотейник, перемешать.

2 Добавить вино, апельсиновый сок, поставить сотейник на огонь и варить на медленном огне, постоянно помешивая, 5–7 мин., до загустения.

3 Цедру одной половины апельсина натереть на терке, добавить к соусу, перемешать и снять с огня.

КСТАТИ

Горячим соусом мадера можно полить жаркое за несколько минут до окончания готовки. Охлажденный соус будет прекрасным дополнением к блюдам из мяса и дичи.

соус тартар классический



Время приготовления: 7 мин.
Объем: 200 мл
На весь объем: 1039 ккал
белки – 6,9 г, жиры – 108,5 г, углеводы – 8,7 г









ЧТО НУЖНО:

4 ст. л. каперсов
3 шт. средних маринованных огурчика
• несколько перьев зеленого лука
150 мл майонеза
2 ст. л. сметаны

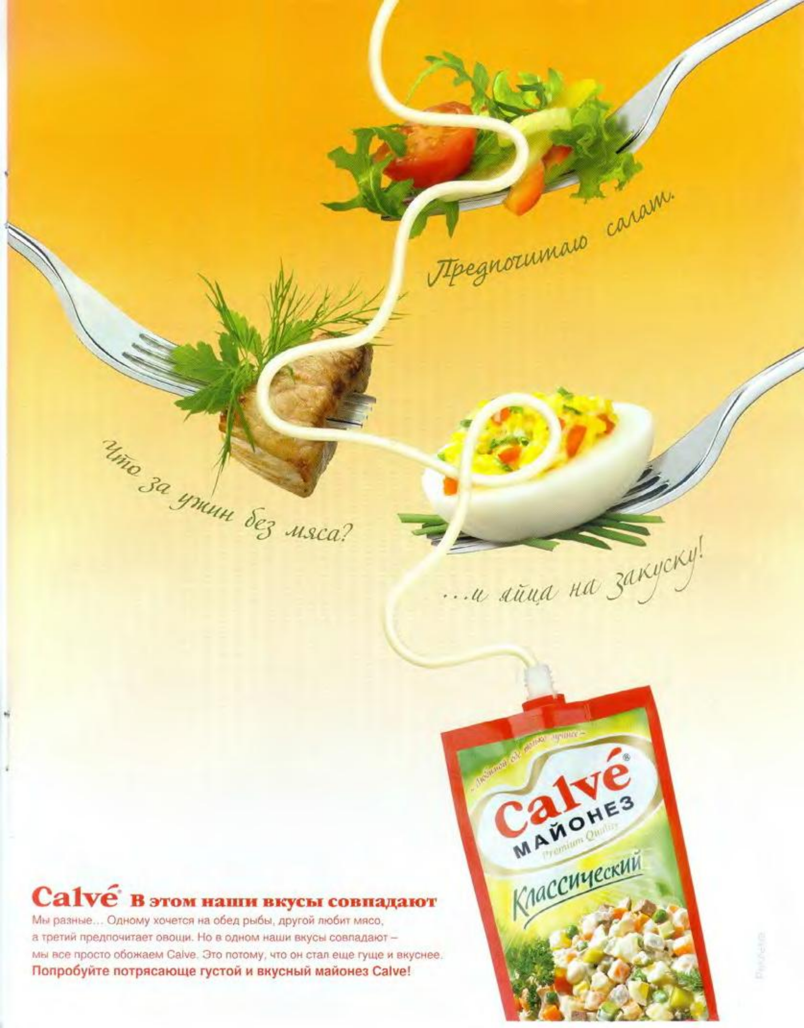
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Каперсы и огурцы измельчить. Лук вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 Сложить все ингредиенты в миску с майонезом, перемешать.

3 Добавить сметану, еще раз перемешать и поставить в холодильник охлаждаться.

Этот соус можно сделать острым, добавив в него щепотку острого молотого перца. Его подают как к мясным, так и к рыбным блюдам.


Предпочитаю салат.
Что за ужин без мяса?
...и яйца на закуску!
Calvé
МАЙОНЕЗ
Premium Quality
Классический
Calvé В этом наши вкусы совпадают
Мы разные... Одному хочется на обед рыбы, другой любит мясо,
а третий предпочитает овощи. Но в одном наши вкусы совпадают –
мы все просто обожаем Calve. Это потому, что он стал еще гуще и вкуснее.
Попробуйте потрясающе густой и вкусный майонез Calve!



соус из красного перца

ЧТО НУЖНО:

- **2** красных сладких перца
- **1** красная луковица
- **2** зубчика чеснока
- **3** веточки базилика
- **50 мл** растительного масла
- **150 мл** сливок жирностью 33%
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Объем: 350 мл
На весь объем: 1042 ккал
белки – 8,7 г, жиры – 99,5 г, углеводы – 27,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Перцы вымыть, завернуть каждый в фольгу и запечь, 15 мин. Достать из духовки и дать остыть в фольге.

2 Лук и чеснок очистить и нарезать. Базилик вымыть, обсушить. Влить масло в сотейник, положить базилик и на минимальном огне прогреть, 20 мин. Вынуть базилик из сотейника.

3 Выложить в сотейник лук и чеснок, увеличить огонь до среднего и готовить, помешивая, 7 мин.

4 Перцы вынуть из фольги. Снять с них кожицу, удалить сердцевину. Мякоть крупно нарезать.

5 Переложить перцы, лук и чеснок вместе с маслом в блендер и измельчить в пюре. Продолжая взбивать, влить сливки.

6 Протереть соус через сито. Посолить, поперчить и прогреть, не доводя до кипения.

Этот соус хорошо подать к рыбе, морепродуктам, рису и пасте.



майонез





ЧТО НУЖНО:

3 яйца
0,5 ч. л. сладкой горчицы
0,5 ч. л. соли
0,25 ч. л. перца
150 мл оливкового масла
150 мл подсолнечного масла
2 ч. л. винного уксуса

Время приготовления: 20 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 2892 ккал
белки – 15,3 г, жиры – 314,1 г, углеводы – 1,0 г

КСТАТИ

Все ингредиенты для приготовления майонеза должны быть комнатной температуры. Добавляя подсолнечное масло, следите за тем, чтобы соус не расслоился. Если смесь начнет свертываться, добавьте 1 желток, затем немного масла. При желании уксус можно заменить лимонным соком.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца тщательно вымыть, вытереть насухо бумажным полотенцем, аккуратно отделить белки от желтков. Желтки переложить в миску, добавить горчицу, приправить солью и перцем и взбить смесь венчиком или миксером до однородной массы. 5 мин.

2 Как только смесь начнет загустевать, тонкой струйкой, не прекращая взбивать, влить масло – сначала оливковое, затем подсолнечное. Добавить уксус, тщательно перемешать.



айоли



ЧТО НУЖНО:

- **1** зубчик чеснока
- **0,5 ч. л.** сладкой горчицы
- **1** желток
- **150 мл** оливкового масла
- **0,5** лимона
- соль по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Объем: 200 мл
На весь объем: 1411 ккал
белки – 3,2 г, жиры – 155,2 г, углеводы – 0,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и измельчить. Сложить в миску, добавить соль, горчицу и желток. Тщательно перемешать.

2 Продолжая взбивать соус венчиком, вливать небольшими порциями оливковое масло.

*** Если масло высокого качества, соус получится очень густой. Поэтому его можно будет разбавить 2–3 ст. л. теплой кипяченой воды.**

3 Добавить в соус сок половины лимона, перемешать.

КСТАТИ

Айоли – классический соус к рыбе. Вместе с лимонным соком в него можно добавить свежие пряные травы – такие как укроп, базилик, тимьян и майоран.





1



2



3

свекольный соус

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 1049,1 ккал
белки – 2,7 г, жиры – 92,5 г, углеводы – 6,4 г









ЧТО НУЖНО:

- **2** свеклы среднего размера
- **2 см** корня имбиря
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** измельченного свежего тимьяна
- **1** стакан сливок жирностью 20%
- **1** стакан молока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 220 °С. Свеклу, имбирь и чеснок очистить. Свеклу нарезать крупными кусками. Выложить овощи в небольшую форму для запекания, накрыть фольгой и печь 1 ч (до готовности свеклы). Остудить и тщательно измельчить в блендере в пюре.

2 Разогреть в сотейнике растительное масло, обжарить тимьян, 1 мин. Добавить молоко и сливки, довести до кипения.

3 Уменьшить огонь до среднего, выложить свекольное пюре, перемешать и готовить до загустения.

Свекольный соус подают к мясу, рыбе, овощам.


Crème Bonjour
Рандеву со вкусом!
Bon appétit! *
С натуральным творогом
* Приятного аппетита!

дип из печеного чеснока



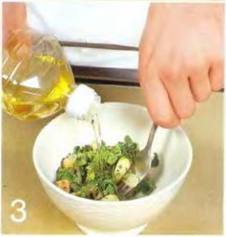


М≈

Время приготовления: 35 мин.
Объем: 300 мл
На весь объем: 2467 ккал
белки – 7,7 г, жиры – 267,0 г, углеводы – 8,4 г









ЧТО НУЖНО:

2	головки чеснока
1 ст. л.	оливкового масла
1	пучок петрушки
1	пучок кинзы
250 мл	растительного масла
•	соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Чесночные головки разобрать на зубчики и, не очищая, разложить на противне. Сбрызнуть 1 ст. л. растительного масла и запекать 20–25 мин. Дать остыть.

2 Очистить зубчики чеснока от шелухи, срезать твердые кончики, приправить солью и слегка размять вилкой.

3 Зелень вымыть, обсушить, измельчить. К чесноку добавить зелень, оставшееся растительное масло, перемешать.



ореховый дип

ЧТО НУЖНО:

- **150 г** грецких орехов
- **300 г** сливочного сыра
- **3 ст. л.** молока
- соль по вкусу

Время приготовления: 7 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 1951 ккал
белки – 47,0 г, жиры – 182,8 г,
углеводы – 29,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи порубить ножом в крупную крошку. Сыр взбить с молоком до однородной массы.

2 Добавить в сырную массу орехи, посолить по вкусу, перемешать.

Этот дип можно подавать к мясу, отварным и сырым овощам.



греческий соус дзадзыки







ЧТО НУЖНО:

500 мл	йогурта
1	длинный огурец
1 ст. л.	крупной соли
2 ст. л.	сметаны
1 ст. л.	лимонного сока
2	зубчика чеснока

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 10 мин.
Объем: 600 мл
На весь объем: 470,4 ккал
белки – 15,5 г, жиры – 24,0 г, углеводы – 48,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Накрыть сито полотняной салфеткой и поместить в кастрюлю с кипящей водой на 30 сек. Вынуть сито, выложить на него йогурт, накрыть сверху пленкой и оставить на ночь при комнатной температуре.

2 Огурец очистить и натереть на терке, перемешать с солью и оставить на 3 ч. Из настоявшегося огурца отжать выделившийся сок. Чеснок очистить и измельчить.
Йогурт переложить в миску, добавить сметану, сок лимона, чеснок, огурец. Перемешать и поставить на холод минимум на 2 ч.



дип из баклажанов







ЧТО НУЖНО:

- **1** крупный баклажан
- **2** зубчика чеснока
- **1** лимон
- **0,25 ч. л.** зиры
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **•** соль по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 418 ккал
белки – 5,5 г, жиры – 34,4 г, углеводы – 21,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Баклажан завернуть в фольгу и запекать 20 мин. Дать остыть в фольге. Затем очистить от кожицы.

2 Мякоть баклажана очень мелко нарезать. Чеснок очистить, измельчить, добавить к баклажану. Из лимона выжать сок и влить в смесь.

3 Приправить дип зирой, солью и оливковым маслом. Перемешать.

чатни из чернослива

ЧТО НУЖНО:

300 г	чернослива
2	луковицы
1	черешок сельдерея
1	небольшой острый перчик
1	апельсин
50 г	сахара
0,5 ч. л.	кумина
0,5 ч. л.	молотого перца
75 мл	уксуса

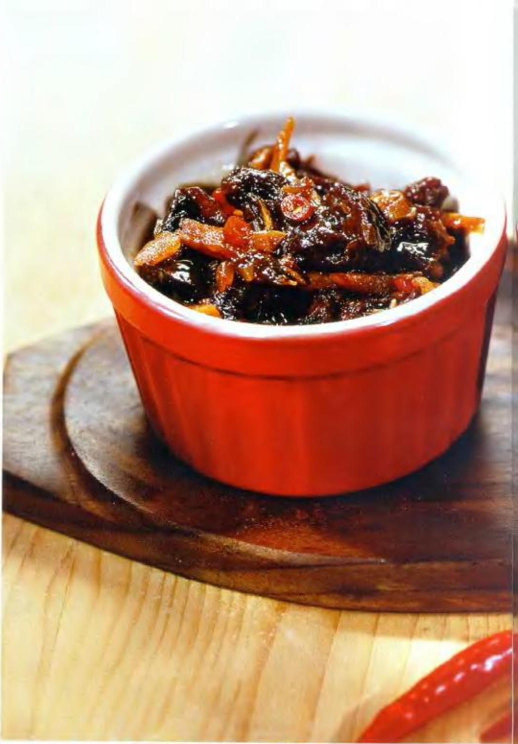
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 1061 ккал
белки – 11,1 г, жиры – 0,5 г, углеводы – 253,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив вымыть. Лук очистить, измельчить. Сельдерей вымыть, обсушить, тонко нарезать. Перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. С апельсина снять теркой цедру, из мякоти выжать сок.

2 Всыпать в сотейник сахар, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до карамелизированного состояния. Добавить измельченный перец, апельсиновую цедру, приправить кумином и перцем. Перемешать.

3 Добавить чернослив, сельдерей, лук, залить смесь уксусом и апельсиновым соком, перемешать и тушить на тихом огне под крышкой, помешивая, 1 ч.



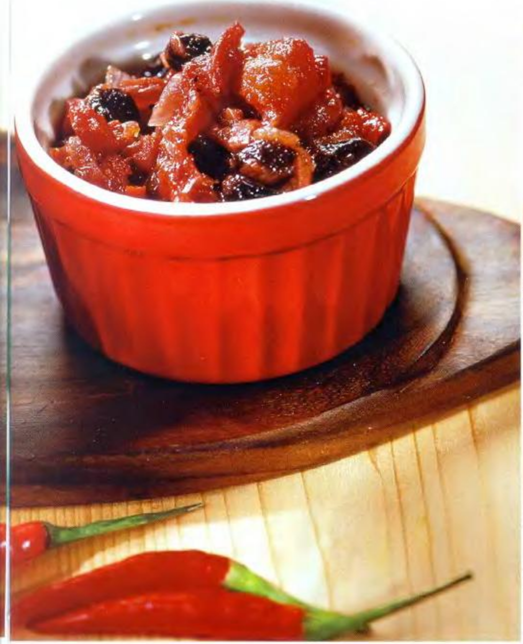






сливовый чатни

Время приготовления: 3 часа 10 мин.
Объем: 500 мл
На весь объем: 1952 ккал
белки – 30,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 458,0 г





1



2

ЧТО НУЖНО:

3 сладких перца
3 луковицы шалота
1 репчатая луковица
4 см корня имбиря
1 л яблочного уксуса
20 г соли
50 г сахара
2 ч. л. молотого перца чили
2 кг слив
250 г изюма

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы вымыть, удалить сердцевину, мякоть мелко нарезать. Лук очистить и измельчить. Корень имбиря очистить от кожицы, натереть. Переложить овощи в сотейник, залить уксусом, приправить солью, сахаром и перцем чили и тушить на слабом огне под крышкой 1 ч.

2 Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Половинки слив добавить к овощам и продолжать тушить под крышкой 1,5 ч.
Изюм промыть, залить горячей водой и дать постоять 10 мин., затем откинуть на дуршлаг и добавить к чатни, тушить 30 мин.

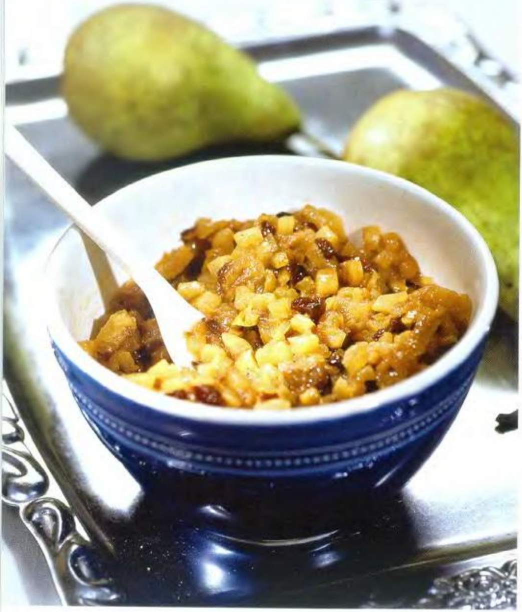
грушевый чатни





ЧТО НУЖНО:

500 г репчатого лука
600 мл белого сухого вина
1 кг груш
100 г фиников
3 зубчика чеснока
1 ст. л. соли
600 г сахара
1 ч. л. кайенского перца
0,5 ст. л. молотого имбиря



Время приготовления: 45 мин.
Объем: 800 мл
На весь объем: 3343 ккал
белки – 16,8 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 812,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, измельчить, переложить в глубокий сотейник или кастрюлю, добавить треть вина и тушить на медленном огне 10 мин.

2 Груши вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Мякоть нарезать кубиками. Финики вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, измельчить. Подготовленные груши, финики и чеснок добавить к луку, перемешать. Грушевый чатни приправить солью, сахаром, кайенским перцем и молотым имбирем, перемешать, влить оставшееся вино и тушить на медленном огне 15–20 мин., до загустения.

КСТАТИ

Свежий чатни можно подавать горячим к мясу, а можно перелить в стерилизованные банки, закрыть и оставить на месяц, тогда соус пропитается ароматами и приобретет терпкий вкус. Если вы любите имбирь и цените его полезные свойства, замените сухую смесь на свеженатертый корень (размером 1,5–2 см), удалив из рецепта чеснок.



МЯТНЫЙ СОУС



ЧТО НУЖНО:

2 пучка свежей мяты
1 ст. л. яблочного уксуса
2 ст. л. яблочного сока
1 ст. л. сахарного песка

Время приготовления: 5 мин. + 1 час
Объем: 200 мл
На весь объем: 92,2 ккал
белки – 2,5 г, жиры – 0 г, углеводы – 21,8 г


1


2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Зелень мяты вымыть, обсушить и измельчить. Переложить в миску.

2 **Приготовить заправку.** В стакане соединить яблочный сок, яблочный уксус и сахарный песок, перемешать до полного растворения сахара. Измельченную мяту залить заправкой, дать настояться 1 ч в прохладном месте.

ванильный соус





ЧТО НУЖНО:

1	стручок ванили
100 мл	молока
750 мл	сливок жирностью 33%
2	желтка
2 ст. л.	сахара
1 ч. л.	крахмала

Время приготовления: 30 мин.
Объем: 800 мл
На весь объем: 2729 ккал
белки – 27,0 г, жиры – 260,6 г, углеводы – 68,8 г







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стручок ванили разрезать вдоль пополам. Ножом аккуратно соскоблить зернышки. Молоко смешать со сливками. Прогреть, не доводя до кипения, положить ваниль и зерна. Варить на небольшом огне 5 мин. Стручок ванили вынуть, оставив зернышки.

2 На водяной бане взбить желтки с сахаром. Продолжая взбивать, влить сливочно-молочную смесь.

3 Крахмал развести в 1 ст. л. воды, добавить в соус. Готовить на водяной бане, пока соус не загустеет.

шоколадный соус

ЧТО НУЖНО:

400 г черного шоколада
50 мл молока
25 мл сливок
100 г сахарной пудры
60 г сливочного масла
1 веточка розмарина

Время приготовления: 25 мин.
Объем: 400 мл
На весь объем: 3128 ккал
белки – 24,0 г, жиры – 197,3 г, углеводы – 314,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад разломать на небольшие кусочки, сложить в сотейник и растворить на водяной бане.

2 Вскипятить молоко вместе со сливками и сахарной пудрой, добавить сливочное масло, перемешать. Влить тонкой струйкой в сотейник с шоколадом.

3 Розмарин вымыть, обсушить и добавить в соус, прогреть, 4 мин. Снять с огня, накрыть и дать настояться.

*** Перед подачей розмарин удалить.**











клубничный соус

ЧТО НУЖНО:

500 г клубники
4 ст. л. сахара
150 мл сливок жирностью 33%

Время приготовления: 20 мин.
Объем: 300 мл
На весь объем: 881,1 ккал
белки – 7,7 г, жиры – 51,5 г, углеводы – 96,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Клубнику вымыть, обсушить. Несколько ягод нарезать небольшими кусочками, оставшиеся размять вместе с сахаром в пюре.

2 Перелить клубничное пюре в сотейник, добавить сливки, перемешать и готовить на небольшом огне, постоянно помешивая, 5 мин.

3 Добавить кусочки клубники и проварить соус, не давая кипеть, еще 4 мин.

Соус подавать к мороженому и легким ягодным десертам.









ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.

Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки – 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00

ШКОЛА ГАСТРОНОМА. КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

САДОВНИК

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах.**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SABRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства.**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо», Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир

Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир

Плательщик

следующий выпуск: летние салаты

• сборный зеленый салат • салат «цезарь»
• салат с руколой • капричччо • салат с клубникой и ревенем • вальдорф



новый номер выйдет 11 июня

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
№10 (18), май 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 220 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.


Хорошо там,
где есть дача...
РЕКЛАМА
РАДИО
ДАЧА
92.4 fm
Реклама: (495) 105-3317
www.radiodacha.ru